# **POGGIOTONDO**

Loc. Poggiotondo - 52010 Subbiano AR Tel. 0575 48182 - Fax 055 294642 www.poggiotondo.it - info@poggiotondo.it

Anno di fondazione: 1850 Proprietà: Lorenzo Massart Fa il vino: Luciano Bandini Bottiglie prodotte: 10.000 Ettari vitati di proprietà: 4 Vendita diretta: sì

.....

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Sara Zeloni Come arrivarci: dalla A1 uscire ad Arezzo e prendere la SR71 fino a Subbiano, dal paese seguire le indicazioni aziendali.

Quando su una solida base di tradizione, l'anno di fondazione risale al 1850, si innestano forti elementi di innovazione si determinano spesso condizioni idonee all'ottenimento di prodotti dalla spiccata personalità. Inoltre le dimensioni piuttosto contenute dell'azienda, diecimila bottiglie la produzione media annuale, consentono una cura meticolosa di tutte le fasi produttive. Un gradino sopra tutti il Vinsanto del Chianti Collefresco 2005, che mette in evidenza doti di ampiezza aromatica e longevità.

### VINSANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2005



l Tipologia: Bianco Dolce Doc | Uve: Trebbiano e Malvasia | Gr. 16,5% | € 27,50 (0,375) | Bottiglie: 800 | Tonalità ambra tendente al mogano. Evoca fichi secchi, cioccolato, amaretto, panpepato e caramella mou. Sorso dolce e di notevole impronta alcolica, controbilanciato dalla maestosa dote sapida. Vinificazione e maturazione in caratelli da 20 a 100 litri. Fichi disidratati al cioccolato.

#### C66 2009



l Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 90%, Merlot 10% | Gr. 13,5% | € 22,50 | Bottiglie: 660 | Tonalità rubino. Profilo aromatico giocato su note di confettura di visciole, felce e sottobosco; poi si sviluppa un quadro di china, incenso e spezie. La struttura è calda, con tannini imponenti e un finale senza particolari emozioni. Un ulteriore periodo di affinamento lo armonizzerà. Cemento e due anni in tonneau. Stracotto di manzo alle spezie.

## CHIANTI LE RANCOLE 2009



| Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 80%, Canaiolo 20% | Gr. 13,5% | € 17 | Bottiglie: 4.500 | Rubino terso. La componente fruttata abbraccia richiami terrosi e floreali, quindi tamarindo e pepe. Approccio severo, con parti "dure" pronunciate, poi la dote fruttata conferisce una discreta simmetria. Cemento e un anno in barrique. Bistecchina di maiale con semi di finocchio.

## POGGIOTONDO 2009



l Sangiovese 85%, Canaiolo 15% | € 13 | Rubino di sobria carica cromatica. Schiude fragranze di ciliegie e lamponi in confettura, terra umida, garofano e china. In bocca è piuttosto caldo, di discreta struttura, con tannini maschi. Un vino dalla beva relativamente spensierata. Solo cemento. Arista di maiale alle spezie.